REVUE DE VITICULTURE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
17 Mr 1940

47e ANNÉE
PARIS - TOUS LES JEUDIS
1940
— 9 MAI — N° 2393 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C. Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES · AUTO · SECHEURS

1938 BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

47e Année. - Tome XCII — N° 2.393 — Paris, 9 Mai 1940

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne Henriot-Marguet, Émile Moreau	Ile-de-France	René Salomon
Bourgogne	René Engel, Jacques Prieur	Alsace	E. de Turckheim, E. Hügel
Bordelais	Georges Bord, Amédée Dufoux, Robert Villepigue	Drôme	Dr Bonnet
Touraine	Charles Vavasseur	Loire	J. Tachon
Anjou	Rosin, L. Moreau et E. Vinet	Algérie	H. Roseau, F. Salima
Nantais	de Camiran	Œnologie	E. Barbet, E. Rousseaux, J. Ribéreau-Gayon, Moreau et Vinet, Boutaric, L. Mathieu
Armagnac	Larnaude	Législation	Alfred Hot
Charentes	J.-L. Vidal, René Lafon	Économie viticole	de Viguerie, Marthe Tardy, Mme Ch. Drouard
Côtes-du-Rhône	Baron Le Roy		

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 809 05

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V°)

USINE A BAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, n° 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.
Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE 1 %, 0,50%, 0,25 %, provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

VIGNES AMÉRICAINES

Plants-Greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions
Hybrides Producteurs directs, greffés, racinés et bouturés.
Racinés Porte-greffes. — Boutures Greffables et pour Pépinières
Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A., 34 EM, 161 - 49, 31 R., etc...

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Souscriptions aux Plants-Greffés avec greffons fournis par l'acheteur

Prix et renseignements par lettre sur demande

PÉPINIÈRES BOUILLARD à GRILLON

(Vaucluse)

Depuis 1743

MOËT & CHANDON

régne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

DEUX SIÈCLES DE PERFECTION

Maison fondée en 1743.

EPERNAY

Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à **MARSEILLE**
(R. C. 14.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne. Sète, Bordeaux, Alger, Beni-Mered, Arzew

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, " R. I. S. "

Catalogues, Prospectus, Notices, Echantillons gratis sur demande

E. GUILLY, Vignes sans mildiou à grosse production, vin de 12°
Bucey-les-Gy (Haute-Saône) Catalogue franco

ENGRAIS NATUREL

LE NITRATE DE SOUDE DU CHILI

apporte avec son azote nitrique
de nombreux éléments vitaux rares (bore, iode, manganèse, etc...) nécessaires à la bonne santé des plantes

Services Agronomiques du
NITRATE DU CHILI
11 bis, avenue Victor-Hugo — PARIS-XVIe

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 49 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre
7, Place Bellecour, 7 - LYON

SOCIÉTÉ CONTINENTALE DES RAFFINERIES DE SOUFRE
50, rue Breteuil, MARSEILLE
Adresse Télégraphique : URSFRA Téléphone DRAGON 89-10, 89-11
R. C. Marseille n° 30.275

SOUFRES SUBLIMÉS PURS
(Garantis conformes aux exigences de la Loi)
SOUFRES TRITURÉS, VENTILÉS et CUPRIQUES
LES PLUS LÉGERS, LES PLUS ÉCONOMIQUES
FABRICATION LA PLUS PERFECTIONNÉE
Usines à MARSEILLE, SÈTE et LA NOUVELLE
Marques : ESMIEU, "CROIX de MALTE", PHÉNIX et FABRE-FOURCADE

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

(200 gr. Soufre total par litre)

ANTICRYPTOGAMIQUE - INSECTICIDE - MOUILLANT

30 ANNÉES DE SUCCÈS

Des milliers d'attestations

contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes

et son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

(35 gr. arsenic et 150 gr. de Soufre total par litre)

contre Cochylis. Eudémis. Pyrale

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable. Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout

Notices franco

Institut Œnologique de Champagne - Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue Saint-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur
Agents Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxas-d'Aude (Aude)
M. C. TRONCHE, à Saint-Denis-Martel (Lot)
et dans les principaux centres viticoles

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment marquant de ces dernières années Propreté absolue Inattaquable par le Vin

SF

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION
DES MOUTS ‖ DES VINS
PAR LE FROID

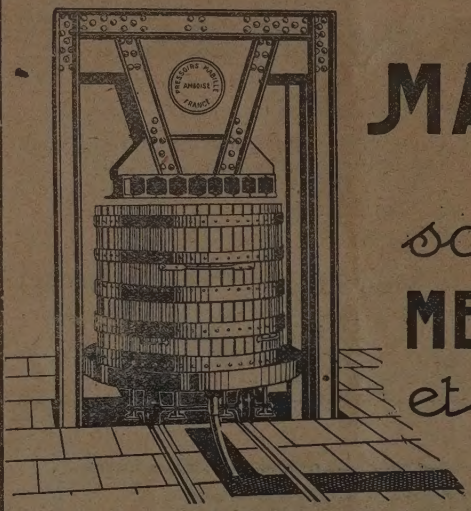
RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES ENVOYÉS SUR DEMANDE SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 8e

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000 Frs

Les Pressoirs Hydrauliques



MABILLE

sont les

MEILLEURS

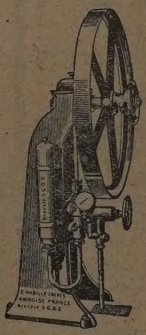
et leurs

pompes de compression automatiques

"HYDRÉLASTIC"

Brev. S.G.D.G

SIMPLES ou DOUBLES



RÉALISENT

LA

PERFECTION

.....

Pressoirs Mabille Amboise

FRANCE

NOTICE FRANCO R.C. TOURS Nº 195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

Nº 843

47e Année. Tome XCII — N° 2.393 — Paris, 9 Mai 1940

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Michel Flanzy . . . . . La conservation et la concentration des moûts, jus de fruits, raisins et légumes (*suite et fin*) . . . 219

Actualités

S. M. . . . . Chronique d'œnologie méridionale. 223

Les Jus de Raisin de France et la Guerre. — Assemblée générale du Groupement professionnel des Exploitants de Wagons-Réservoirs. — Pour aider au développement des coopératives de culture. — Ligue nationale de Lutte contre les ennemis des cultures. — L'Institut Agricole d'Algérie. École Supérieure d'Agriculture. — Conditions de vente du sulfate de cuivre 226

LA CONCENTRATION, LA CONSERVATION DES JUS DE FRUITS, DE RAISINS ET DE LÉGUMES

(*suite et fin*)

Définitions générales

Les jus ordinaires sont des jus provenant d'une seule espèce de fruits ou de légumes ; ils peuvent être aussi un mélange d'espèces de légumes, ou de fruits, ou de légumes et de fruits.

Les jus thérapeutiques seront plus généralement des mélanges harmonieusement combinés, de jus de fruits de plusieurs espèces ou de jus de fruits et de légumes de manière à satisfaire les exigences d'un organisme déficient. De tels jus devront mentionner leurs caractéristiques thérapeutiques.

Définitions particulières

Faut-il appeler les jus de fruits moûts ou jus ? Il est rationnel de distinguer les jus réservés directement à la consommation et ceux qui sont destinés à la fermentation alcoolique. A ceux-ci on peut attribuer la dénomination moût ; à ceux-là la dénomination jus. Cette distinction permettrait l'établissement d'un système fiscal à la fois rationnel et commode.

Par jus de fruits ou de légumes, il faut donc entendre le produit naturel, réservé à la consommation directe, obtenu par la pression des fruits ou des légumes frais, sains et mûrs, n'ayant subi aucun commencement de fermentation, ou aucune autre altération préjudiciable au goût. De tels produits constituent en quelque sorte la partie liquide du fruit ou du légume ; ils ne sont jamais un produit de transformation, sauf pour les jus concentrés. Cette distinction est d'autant plus importante que certains pays ont tendance à assimiler, pour des raisons fiscales, les jus aux boissons alcooliques. Il y a là une faute psychologique, une erreur technique.

La dénomination « jus » suivie de l'indication d'une espèce de fruit ou de légume bien déterminée est réservée au jus de fruit ou de légume répondant aux conditions ci-dessus énoncées et provenant exclusivement de l'espèce indiquée. Pour une même espèce de fruit ou de légume une telle désignation peut indiquer, soit une seule variété, soit un mélange de variétés. S'il s'agit du raisin par exemple, dans le premier cas la dénomination pourra être suivie du nom du cépage : jus de raisin d'aramon, de chasselas, de muscat etc., dans le deuxième cas, on ne doit ajouter aucun nom de cépage, quelle que soit la proportion du cépage dominant. C'est le seul moyen d'éviter certains abus, tels que la tromperie sur la variété du cépage et surtout sur leur proportion.

En outre, il nous paraît nécessaire de distinguer, par un qualificatif approprié, les jus préparés sur place en présence des consommateurs et sur leur demande, des jus conservés plus ou moins longtemps. Ces qualificatifs seraient frais et pur.

Frais. Ce qualificatif, ajouté aux dénominations précédentes, désignerait les jus consommés dès leur extraction. Ces jus sont troubles et ne subissent aucun traitement de clarification et de stabilisation. Il est évident que de tels jus ne peuvent pas avoir fermenté dans le sens ordinaire du mot. C'est pourquoi la mention « sans alcool » nous paraît inutile dans la définition.

Pur. Ce qualificatif désignerait le jus qui, répondant aux définitions générales du jus de fruits et de légumes, est consommé après une conservation plus ou moins longue. Il a donc subi des manipulations de stockage et de conservation. Ces traitements pourront être : la filtration, le collage, le refroidissement, la pasteurisation, seuls ou associés, à l'exclusion de tout traitement chimique et de l'emploi de tout produit chimique, quelles que soient leur nature et leur quantité. Une exception est faite pour l'acide carbonique et l'anhydride sulfureux. Celui-ci ne sera utilisé que pour le nettoyage et l'asepsie du matériel employé ; celui-là pour le stockage des jus. Aussi les jus purs ne contiendront, au moment de leur mise en vente, aucune trace de ces gaz ; on peut tolérer toutefois 10 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre et une quantité de gaz carbonique correspondant à celle contenue normalement dans tous les jus de fruits en contact avec l'air. Ces jus pourront être limpides, louches, ou troubles.

Toute dilution des jus frais ou purs doit être naturellement interdite. Enfin on doit les considérer, sans distinction, comme une forme de vente et de consommation des fruits et légumes frais.

Jus concentrés

Pour les jus de raisins en particulier, on devra distinguer les jus concentrés, provenant de la concentration des jus purs, et les concentrés provenant de la concentration des jus saturés de SO^2. On devra en outre spécifier le mode de concentration utilisée.

Les premiers seront exclusivement réservés à la consommation, soit directement, soit sous forme de préparation spéciale ; ils sont appelés jus concentrés. Les seconds seront uniquement réservés à la vinification, soit comme

succédanés du saccharose, soit comme matière première mise en fermentation après dilution convenable. En conséquence ces produits seront appelés : moûts concentrés. Il sera bon de spécifier que l'utilisation des moûts concentrés ne peut avoir lieu que dans les pays dépourvus de toute production naturelle et trop éloignés de tout centre de production.

Manipulations

Addition de sucre. Toutes les réglementations tolèrent l'addition de saccharose à tous les jus de fruits et de légumes, autres que les jus de raisins. En France, on distingue le jus édulcoré, ne comportant qu'une addition de sucre inférieure à 50 grammes et le jus sucré indiquant une quantité comprise entre 50 et 100 grammes, qui est la limite supérieure. Cette distinction nous paraît d'autant plus regrettable que, pour les jus renfermant naturellement du saccharose, il sera difficile de faire la part du sucre naturel et celle du sucre ajouté. Par conséquent on saura difficilement si le jus a été édulcoré ou sucré. Aussi sommes-nous partisans de retenir seulement le qualificatif sucré, il désignera tous les jus ayant reçu une addition quelconque de saccharose.

Cette addition est invoquée pour atténuer la trop grande acidité naturelle de certains jus, tels que les jus de citron, de groseille etc. Nous regrettons cette tolérance, générale dans tous les pays. L'insuffisance saccharique de certains fruits, l'acidité excessive de certains autres seraient plus heureusement corrigées par le mélange harmonieux de ces jus avec d'autres jus, ou par l'utilisation de certains jus concentrés. Une telle solution serait plus rationnelle que celle qui consiste à ajouter du saccharose ; d'autant qu'on apporterait, en même temps que des sucres plus assimilables, d'autres substances bien précieuses telles que des sels minéraux, des sels organiques, le tout en dissolution ou en suspension dans une eau physiologique autrement plus active que l'eau artificiellement ajoutée. A défaut de mélange convenable, l'addition de jus concentré peut et doit être tolérée, comme elle l'est en France.

Addition d'eau. Cette pratique différencie essentiellement les réglementations existantes. Interdite en France, quel que soit le jus, elle est admise en Allemagne, en Suisse, pour tous les jus à l'exception des jus de raisins. Il est indispensable que sur ce point on s'accorde pour proscrire toute addition d'eau. En effet, comme les jus susceptibles d'être additionnés d'eau peuvent également recevoir une certaine quantité de sucre, on aboutit, dans ces conditions, à produire des jus où la proportion de jus naturel est vraiment infime. Evidemment de tels jus peuvent être vendus bon marché. De toute façon ils font une concurrence malhonnête aux bons jus naturels. Ici encore le mélange judicieux de certains jus doit remplacer toute dilution.

Alcool dans les jus de fruits. Nous avons donné les raisons de la présence de traces d'alcool dans les jus frais et dans les jus purs. Il faut donc tolérer d'une façon générale un maximum d'alcool. La plupart des pays l'ont fixé à 0,5 p. 1.000 ; ce taux doit être admis pour les jus purs conservés. Pour les jus frais, on pourrait le fixer à 0,1 p. 1.000.

Emploi de l'anhydride sulfureux. Tous les pays tolèrent son emploi, mais le maximum autorisé est variable : 80 milligrammes d'anhydride sulfureux total par litre en Suisse ; 100 milligrammes en France ; 125 milligrammes en Allemagne.

Il nous paraît indispensable de préciser si la quantité d'anhydride envisagée est la quantité ajoutée ou la quantité présente dans les jus à un moment quelconque. Alors qu'on peut doser exactement la quantité d'anhydride total contenu dans un jus, on ne peut pas connaitre la dose qu'on avait ajoutée, puisque cette addition ne se produit pas sans pertes, variables avec le manipulateur et les opérations diverses subies par le moût. Il est donc prudent de fixer la limite de la quantité totale présente dans le moût. Doit-on tenir compte de la quantité d'anhydride évaluée en sulfates ? Il nous semble prudent de se contenter de limiter la dose de sulfate comme on le fait pour les vins, et de fixer une limite pour l'anhydride sulfureux total, quelle que soit l'époque de l'analyse. Il suffit donc de s'entendre sur cette limite.

Nous sommes partisans de la réduire le plus possible. L'exemple de la fabrication française ramenant le taux d'anhydride sulfureux de 300 milligrammes à une dose inférieure à 10 milligrammes est particulièrement suggestif. On pourrait se limiter provisoirement à 100 milligrammes en exprimant le vœu d'une réduction progressive de cette dose. C'est d'autant plus nécessaire qu'en certains pays on tend à surcharger le jus de raisin de produits chimiques. Ne voit-on pas qu'ils seraient, dans ces conditions les seuls jus de fruits à ne pas être des jus purs et à fortiori des jus frais ? Comme tous les autres jus, les jus de raisin peuvent et doivent être aussi purs que les autres, dépourvus de tout produit antiseptique ou antioxygène d'addition.

En résumé l'unification de tous ces jus doit aboutir à la sauvegarde du produit naturel et à la proscription de toute technique ou de toute substance qui constituerait un danger ou une concurrence malhonnête.

M. FLANZY.

ACTUALITÉS

S. M. : Chronique d'œnologie méridionale
Le Jus de Raisin de France et la Guerre
Assemblée générale du Groupement professionnel des Exploitants de Wagons-Réservoirs
Pour aider le développement des coopératives de culture
Ligue nationale de Lutte contre les ennemis des cultures
L'Institut Agricole d'Algérie
Conditions de vente du sulfate de cuivre

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 1er mai.

La semaine écoulée, si elle a été moins favorisée que la précédente par le soleil, nous a évité les méfaits de la gelée. Le ciel généralement couvert, des pluies intermittentes, une température radoucie étaient, en effet, peu compatibles avec la gelée blanche et ce ne sont pas nos vignerons qui s'en plaindront. Cette première alerte a été, en effet, durement ressentie par certains, et si, fort heureusement, l'importance des dégâts n'atteint pas celle de 1938, il n'en reste pas moins que dans la plaine narbonnaise notamment (peut-être avec celle de l'Hérault la plus sévèrement atteinte), les pertes sont importantes et peuvent s'évaluer à 300 ou 400.000 hectolitres.

Au vignoble, les sulfatages ont commencé. Chacun s'emploie de son mieux, selon ses possibilités, à ces travaux préventifs. C'est avec satisfaction que nous avons constaté que la grave question de la main-d'œuvre préoccupait le Gouvernement et que le Ministre de la Défense Nationale en comprenant l'importance capitale, avait décidé d'accorder des permissions agricoles aux militaires des formations du territoire, et que d'autre part, dans la zone des armées, une aide efficace serait apportée sur place à l'agriculture.

Il est indispensable, en effet, que la France en guerre puisse compter sur la richesse que lui apporte chaque année son agriculture. Il s'agit non seulement de permettre à l'armée et à la population civile de vivre des produits de notre sol sans acheter à l'extérieur ce que nos ressources naturelles peuvent lui apporter en évitant les exportations d'or ou de devises, mais il s'agit aussi de donner à une catégorie importante de Français le moyen d'existence qui lui est indispensable. Or, restreindre ou supprimer certaines cultures aboutirait en peu de temps à la limitation ou à la suppression totale des moyens d'échange dont cette catégorie de Français a besoin, sous peine d'être non seulement à la charge de l'Etat, mais de lui enlever une source de revenus. Et l'Etat envisage, à l'heure actuelle, bien trop de causes nouvelles de dépenses, pour que de plein gré il s'en octroie une supplémentaire.

Il ne faut donc pas voir dans les demandes de main-d'œuvre pour la viticulture un esprit de particularisme. C'est au contraire une question d'économie

générale que l'on peut assimiler par exemple à celle de la main-d'œuvre dans les usines travaillant pour la défense nationale. Si l'armée doit être ravitaillée en munitions et en matériel de toute sorte, elle doit être d'abord alimentée.

C'est d'ailleurs cette pensée qui a dominé les débats de la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie. N'ayant pu, en raison des circonstances, tenir son congrès annuel et estimant indispensable un travail d'utile collaboration, la Fédération a jugé opportun de se réunir à Paris le 23 avril en assemblée extraordinaire. Elle a examiné aussi bien les problèmes nouveaux créés par l'état de guerre, que des questions particulières, mais elle a tenu unaniment à proclamer sa fidélité au statut viticole et à apporter au Gouvernement sa loyale et entière collaboration.

Sans vouloir entrer dans le détail des délibérations qu'on a pu lire en leur temps dans les quotidiens, signalons cependant que l'Assemblée a examiné la question du prix du vin et qu'elle s'est élevée contre tout projet de taxation, mesure inefficace et dangereuse.

La fourniture du vin aux armées a fait l'objet de deux rapports. Il est indispensable en effet que le problème soit résolu avant la prochaine campagne. Les mesures proposées : blocage national réservant les droits de l'Intendance, extension des achats chez tous les producteurs mettant du vin à la vente, maintien de la procédure de gré à gré, barème uniforme de vente tenant compte du prix social et des charges nouvelles pesant sur la viticulture, centres de ramassage, facilités de transferts, etc... doivent éviter de retomber l'an prochain dans les errements, l'instabilité qui ont fait loi cette dernière campagne.

La Fédération a également examiné, entre autres questions, les répercussions de restrictions de consommation d'alcool sur l'équilibre financier de la régie commerciale des alcools. Elle a demandé la révision du décret du 28 février et une réglementation stricte du régime des bouilleurs de cru, afin d'éviter toute contrebande. De même, elle voudrait que le Gouvernement rapportât la mesure interdisant, les jours de restriction, la consommation des apéritifs à base de vin.

La lecture des différents vœux et motions adoptés par la Fédération montre bien le souci qu'elle a eu constamment de maintenir les dispositions du Statut viticole et de la Régie commerciale des alcools et de sauvegarder la production agricole « qui, par son volume propre et par les répercussions qu'elle exerce nécessairement sur les autres branches de l'économie nationale, conditionne pour une très large part la prospérité générale du pays ».

Au cours de l'exposé très complet de la situation que M. Barthe a fait devant la Fédération, il a cité quelques chiffres qui corroborent ce que nous avons eu maintes fois l'occasion de dire ici : la région méridionale a bénéficié d'une situation exceptionnelle, et contre toute habitude, c'est elle qui terminera la première la campagne. Ceci ne doit pas nous faire oublier que l'Algérie a sorti près de 8 millions d'hectolitres de moins que l'an dernier à pareille époque. Certains départements du Sud-Ouest, du Centre, sont également handicapés, le commerce ayant jusqu'à présent porté ses achats surtout dans la région méridionale.

L'abaissement du « plancher » des vins de coupage, la suppression de leur « plafond », va provoquer, espérons-le, un mouvement favorable pour ces régions délaissées jusqu'alors. Il faut penser à la soudure et éviter qu'en fin de cam-

pagne les chais soient encombrés et que les vignerons éprouvent des difficultés de logement. Le nouvel aménagement de la flotte marchande va provoquer, souhaitons-le, un important mouvement en faveur des sorties algériennes, et nous savons déjà que dans différents ports de la Manche et de l'Atlantique, des cargos sont arrivés en assez grand nombre cette semaine. La Commission de Coordination a d'ailleurs adopté un vœu de M. Abbo demandant que les expéditions mensuelles ne soient pas inférieures à 1.500.000 hectolitres.

La Commission centrale des wagons-réservoirs réunie à la fin de la semaine dernière a permis de constater les améliorations survenues dans les expéditions depuis le fonctionnement de la nouvelle organisation des transports. Si l'on n'arrive pas, bien entendu, au rythme d'avant-guerre, la situation n'a rien de comparable avec celle des premiers mois de la campagne ; cela est dû en grande partie à une meilleure peréquation des effectifs des wagons, et à une rétrocession de matériel de la part de l'Intendance. Cette question est fort importante, puisque évidemment elle conditionne les retiraisons de la propriété.

Sur les marchés méridionaux, la semaine a été assez calme. Dans l'ensemble, les mercuriales sont inchangées. Béziers n'a pas établi, vendredi dernier, de cote officielle. Ceci s'explique par le peu d'empressement que mettent les vendeurs à se déssaisir de leur marchandise tant que la période critique des gelées n'est pas terminée. D'autre part, dans de nombreuses places de consommation, la clientèle est pourvue et si elle recherche de la marchandise, ce sont surtout les faibles degrés qui font l'objet de demandes. D'ailleurs, si l'on a pu observer quelques variations dans le cours, ce sont les 7°5 à 8° qui en ont bénéficié.

Si, malgré le manque de transactions, les cours n'ont pas varié, c'est à l'impression favorable que les chiffres de consommation taxée cités par le Président de la Commission des boissons a produite qu'on le doit. Chacun voit, dans l'augmentation de consommation de 750.000 hectolitres de mars 1940 sur le mois correspondant de la dernière campagne, un indice de la bonne marche de la campagne et un encouragement pour les mois à venir.

Les 7°5 à 8° se sont traités de 130 à 140 francs dans la région nîmoise, où l'on a enregistré une augmentation de 6 francs sur les prix d'il y a quinze jours. Dans le Narbonnais, ils ont été cotés aux alentours de 17 fr. 25 et dans le Carcassonnais entre 16 francs et 17 fr 25.

Les mercuriales sont à peu près identiques sur toutes les places méridionales pour les 8°5 à 10°. Les ventes sont conclues entre 19 fr. 50 et 21 francs avec de légères variantes pour la couleur. Signalons par exemple dans le Bitterois des transactions de 8°5 à 170 francs et de 8°7 à 183 francs.

En vins de hauts degrés, les cours de 21, 21 fr. 50 et 22 francs sont partout atteints que ce soit dans les Costières du Gard, les Corbières, le Minervois ou les Aspres roussillonnaises.

Dans l'ensemble donc, peu de transactions, mais stabilisation des cours.

S. M.

Les Jus de Raisin de France et la Guerre

On a constaté, depuis quelques semaines, une recrudescence importante de la consommation des Jus de Raisin, de Pommes, de Fruits et de Légumes.

On se rappelle l'effort professionnel poursuivi par trois organisations agissantes au cours des années passées.

Afin d'obtenir le maximum de résultats et d'efficacité dans leur action pendant la guerre :

L'Union Nationale des Producteurs de Jus de Raisin et de Jus de Fruits français,

Le Syndicat Français des Producteurs de Jus de Fruits et des Industries s'y rattachant,

Le Syndicat des Producteurs Français de Jus de Tomates pour boisson,

viennent, d'un commun accord, de décider de réunir dans un siège commun l'ensemble de leurs services administratifs.

Désormais, *22, Chaussée-d'Antin, à Paris*, se trouvera rassemblée toute la documentation nécessaire sur toute la production, l'importation, la distribution et la consommation des Jus de Raisin, de Pommes, de Fruits et de Légumes.

Les trois Groupements précités entendent, en plein accord avec la viticulture, faire auprès du public un effort de pénétration, afin de servir la cause de tous les agriculteurs de France, qui ont suivi depuis des années la mise au point de l'industrie des Jus de Fruits en France.

Il est à souhaiter que chacun apporte à cette action sa contribution, dans le seul but et avec le seul souci des intérêts supérieurs de la production, de la santé publique et du commerce français.

Assemblée générale du Groupement professionnel des Exploitants de Wagons-Réservoirs

La première Assemblée générale depuis la constitution du Groupement professionnel des Wagons-Réservoirs s'est tenue à Montpellier, le lundi 8 avril, sous la présidence de M. Mitjavile, entouré des membres du Comité du Groupement ; M. Descas assistait à la séance et y représentait M. Barthe, M. Malet, président de la Chambre de Commerce de Montpellier, ainsi que l'Intendant Lucagne Delpon, étaient aussi présents.

Une très nombreuse assemblée garnissait la salle de la Chambre de Commerce lorsque le Président fit connaître les raisons qui ont motivé la création du Groupement, ainsi que la mise au point des textes qui régissent, aujourd'hui, la profession.

M. Mitjavile a tenu à souligner combien la discipline est aujourd'hui précieuse pour mener à bien une tâche aussi difficile. Il a démontré que cette discipline devait assurer le succès du Groupement.

Après lui, M. Mourgue d'Algue, secrétaire du Conseil d'Administration, a retracé le travail accompli depuis trois mois pour la réalisation de la Caisse de Compensation pour la gestion des Wagons-Réservoirs, mis à la disposition du Groupement par l'Intendance pour la diffusion des directives du Conseil d'Administration et il a souligné l'importante réalisation qui a été faite.

Enfin, le Trésorier, M. Brasseur, a fait connaître l'organisation comptable du Groupement et les garanties qui étaient données à tous les propriétaires pour le meilleur fonctionnement de la Caisse de Compensation et de la Comptabilité.

Un certain nombre de questions ont été posées qui concernent notamment la situation de certains propriétaires de Wagons-Réservoirs trop fortement réquisitionnés.

Pour aider au développement des coopératives de culture

Dès le début des hostilités, un arrêté du 5 septembre 1939 a créé au Ministère de l'Agriculture un service de la culture mécanique ayant dans ses attributions les questions relatives à l'ensemble des machines agricoles, ainsi qu'aux organisations de motoculture.

La création de *coopératives de motoculture* a été tout de suite envisagée afin de remédier à la pénurie de matériel, résultant de la mobilisation et des réquisitions.

Le 26 septembre 1939, la Caisse nationale de Crédit agricole adressait aux Présidents des Caisses régionales de Crédit agricole une circulaire signalant les conditions dans lesquelles pourraient se constituer de telles coopératives. Un modèle de statuts, établi, en collaboration, par la Caisse nationale de Crédit agricole et le Service de la Culture mécanique était joint à cette circulaire.

Par ailleurs, deux décrets en date du 26 septembre accordaient des facilités à ces coopératives.

C'est, d'une part, l'exemption des droits d'enregistrement et de timbre pour la constitution des « coopératives agricoles de *culture mécanique*, constituées pour *la durée des hostilités*, en vue de la mise en commun des moyens de culture » ;

C'est, d'autre part, l'attribution de subventions créées en vue de faciliter l'*achat de tracteurs agricoles* et l'aménagement d'appareils à gazogène sur les tracteurs et véhicules existants ; ces subventions étant accordées, pendant la durée des hostilités, aux groupements agricoles de culture mécanique, constitués dans le cadre de la loi du 5 août 1920 sur le crédit agricole, ainsi qu'à toutes autres collectivités ayant pour objet la mise en commun des moyens de culture.

Les taux et modes d'attribution de ces subventions ont été fixés par un décret du 13 octobre 1939. Ils sont de 20 p. 100 pour les achats de tracteurs et de 50 p. 100 pour les aménagements d'appareils à gazogène.

Toutes ces dispositions tendent à favoriser uniquement le développement du machinisme agricole. Il faut toutefois remarquer que, sans compter les

difficultés actuelles pour se procurer, entretenir et faire fonctionner les tracteurs et tout le matériel mécanique, la petite exploitation ne se prête pas toujours facilement à la motoculture.

C'est pourquoi, à côté des coopératives de culture exclusivement mécanique devant rendre de précieux services dans les régions de grande culture, la Fédération nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles a cru devoir attirer l'attention sur le rôle que peuvent jouer, dans les régions de petite et moyenne culture, des coopératives permettant la mise en commun des moyens de culture de tous genres et non pas exclusivement mécanique.

Dans ces régions, où la nécessité de l'entr'aide se fait plus particulièrement sentir, la création de telles coopératives permettrait de mieux utiliser tous les moyens de culture existants, de se procurer ceux qui manquent, de faciliter le recrutement et l'emploi de la main-d'œuvre, des animaux, etc., et donnerait ainsi à l'entr'aide spontanée une forme plus stable et plus féconde.

Aussi, cette même Fédération, qui a fait imprimer les statuts des coopératives de culture mécanique, a-t-elle cru devoir élaborer et éditer des statuts de coopératives de culture d'une formule moins restrictive, quant à l'objet, et renfermant des dispositions essentielles qui ont été condensées dans le minimum d'articles, afin d'avoir des statuts aussi courts que possible.

Ces statuts ont été également approuvés par la Caisse nationale de Crédit agricole.

En ce qui concerne les avantages dont peuvent bénéficier ces coopératives de culture, ce sont tout d'abord les *prêts du Crédit agricole* (en particulier prêts à moyen terme à taux réduit, en application de l'article 4 du décret-loi du 31 août 1937).

La dernière circulaire de la Caisse nationale du Crédit agricole, en date du 2 mars 1940, spécifie en effet à ce sujet : « Il est bien entendu que, conformément à la législation sur le crédit agricole, les prêts peuvent être accordés non seulement aux Sociétés qui bornent leur activité à la culture mécanique, mais aussi à toutes les coopératives qui concourent à la mise en commun des moyens de culture de leurs adhérents, chaque fois que l'une de ces Sociétés doit faire face à l'acquisition d'un matériel nouveau ou à des dépenses d'aménagements du matériel existant. »

D'autre part, une lettre du Ministre de l'Agriculture, en date du 3 février 1940 — précise que les *subventions* prévues par les décrets des 26 septembre et 13 octobre 1939 pris en faveur des groupements agricoles de motoculture, s'étendent à toutes les collectivités ayant pour objet la mise en commun des moyens de culture et notamment à nos coopératives de culture.

Le seul avantage qui ne leur soit pas encore accordé est l'exemption des droits d'enregistrement et de timbre qui est consenti, par le décret du 26 septembre 1939, aux coopératives exclusivement mécaniques constituées pour la durée des hostilités.

Il est désirable, en effet, que tous les encouragements accordés aux coopératives de motoculture le soient également aux coopératives de culture. En dehors des services qu'elles peuvent rendre à la production agricole, elles présentent, en effet, un grand intérêt au point de vue social. La Fédération nationale

de la Mutualité et de la Coopération agricoles se doit d'étendre son action vers cette forme particulière de solidarité. Elle pourvoit actuellement à la création d'un groupe spécial réunissant les coopératives de culture.

C'est pour faciliter et encourager le développement de cette initiative que le Comité central de la Fédération de la Mutualité et de la Coopération agricoles, dans la réunion qu'il a tenue le 4 avril dernier, à Paris, a exprimé, sous forme d'un vœu qui sera soumis à l'attention du Ministre de l'Agriculture et à celle du Ministre des Finances, le désir de voir les coopératives de culture bénéficier, comme les coopératives de culture mécanique, des dispositions du décret du 26 septembre 1939, relatives à l'exemption des droits de timbre et d'enregistrement. En vue de faciliter les relations avec le Crédit agricole, il a complété ce vœu en demandant que la durée de ces coopératives ne soit pas limitée à celle des hostilités.

Ligue nationale de Lutte contre les ennemis des cultures

Assemblée générale.

La Ligue nationale de Lutte contre les ennemis des cultures s'est réunie en Assemblée générale le 21 mars 1940, à la Maison de l'Agriculture, sous la présidence de M. P. Marsais, vice-président délégué.

Après approbation du rapport du secrétariat et du rapport financier, il fut procédé à l'élection du tiers du Conseil d'administration. Furent élus ou réélus : Mlle Gaudineau, MM. Ballu, Fron, Marcel, Trouvelot, Blaringhem, Dr Chevalier, Raucourt, Vézin, Aubin. Il fut ensuite apporté modification à l'article 6 des statuts par création de la fonction de vice-président délégué.

Puis l'Assemblée entendit une communication de M. Avenel sur les dégâts de gibier en temps de guerre. Furent adoptés à l'issue de cet exposé : un vœu relatif à la réouverture de la chasse ; un vœu tendant à recommander une procédure de conciliation en matière de dégâts de gibier ; un vœu relatif à la destruction des sangliers, disposant « que, par décret-loi, la destruction des sangliers soit ordonnée en tous temps et en tous lieux, avec possibilité d'être effectuée, notamment en application de la loi du 3 juin 1927, par les Associations et Syndicats de défense des récoltes contre les dégâts de gibier ».

Après M. Avenel, M. Chappellier parla des corbeaux freux, de leurs coutumes, des dangers qu'ils offraient pour les jeunes semis et des principaux moyens utilisés pour les éloigner ou les détruire.

Un film sur « les traitements insecticides des arbres fruitiers (traitements de printemps et d'été) termina la réunion à l'issue de laquelle le Conseil d'administration procéda à l'élection du Bureau qui devint ainsi constitué pour 1940 :

Président : M. Chappaz ; *Vice-Président délégué :* M. Paul Marsais ; *Vice-Présidents :* MM. Marchal, Foëx, Blaringhem, Prof. Perrot, Astier, T. Ballu ; *Secrétaire général technique :* M. Régnier ; *Secrétaire général administratif :* M. Brancher ; *Secrétaire général adjoint trésorier :* M. Frédou.

L'Institut Agricole d'Algérie. Ecole Supérieure d'Agriculture Concours d'admission de 1940

Le Gouvernement général de l'Algérie étudie actuellement les mesures qui permettront de reprendre les cours de l'Institut Agricole d'Algérie en octobre prochain, au moins pour les élèves de 1re année.

L'enseignement dispensé à l'Institut Agricole d'Algérie s'adresse aux jeunes gens qui ont terminé leurs études secondaires ou primaires supérieures et aux élèves déplômés des Ecoles professionnelles agricoles d'Algérie, de France et de l'Etranger.

L'admission a lieu par voie de concours. Peuvent toutefois être reçus sans concours, les candidats admis aux Ecoles Nationales d'Agriculture, ou titulaires du brevet supérieur ou du diplôme du baccalauréat ou de celui d'Ingénieur horticole.

Ouvert aux candidats, âgés de 17 ans au moins, le concours d'admission comporte quatre épreuves écrites (Français, Mathématiques, Sciences Natu, relles, Physique et Chimie) et peut être subi dans les principales villes de France-d'Algérie, des pays de protectorat et autres possessions françaises ainsi que dans les Consulats français en pays étrangers.

La date des épreuves du prochain concours est fixée aux vendredi 12 et samedi 13 juillet prochain. Les demandes d'admission doivent être adressées au *Directeur de l'Institut Agricole d'Algérie*, à Maison-Carrée (Alger).

Conditions de vente du sulfate de cuivre

On signale de divers côtés les difficultés auxquelles se heurteraient les agriculteurs pour se procurer le sulfate de cuivre nécessaire aux besoins de la campagne en cours.

Cette situation paraît anormale, car les prévisions de production des industriels français sont établies pour couvrir une consommation moyenne largement calculée et les fabrications se poursuivent selon le programme ainsi arrêté.

D'ailleurs, les ventes effectuées par les usines depuis le 6 janvier dernier, date de la fixation du prix de vente pour la campagne, dépasseraient 80.000 t., dont plus de la moitié auraient été effectivement livrées à la consommation, ce qui représente une quantité nettement supérieure à celle qui était habituellement commandée à pareille époque.

Rappelons que le prix de vente du sulfate de cuivre (gros cristaux) a été fixé par le Comité National de Surveillance des prix, à 419 francs les 100 kilos, brut pour net, en sac, départ points de parité, par 4.000 kilos au minimum, taxe d'armement comprise, avec application d'une majoration mensuelle de 2 francs à partir de mars 1940, et qu'il importe de veiller à ce que ces conditions de vente ne soient pas illégitimement majorées.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Maison Poulet-Malassis, Alençon (Orne) France

BEAU RAISIN
BON VIN
CELLIERS PLEINS
AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

LUTTEZ contre
le **DORYPHORE**

AVEC LES
PULVÉRISATEURS
ET POUDREUSES

VERMOREL
VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE • (RHÔNE)
Société Anonyme au Capital de 8000000 de francs.
Catalogue gratuit sur demande

LE SUPERPHOSPHATE

est livré rapidement

par vos **FOURNISSEURS HABITUELS**

LA BOUILLIE "MACCLESFIELD"

60 POUR CENT DE SULFATE DE CUIVRE NEIGE
15 POUR CENT DE CUIVRE PUR

2 KIL. PAR 100 LITRES D'EAU

BOUILLIE MACCLESFIELD
Société Anonyme LA CORNUBIA
BORDEAUX

PROTÈGE : VIGNES, LÉGUMES, ARBRES FRUITIERS
CONTRE LE MILDIOU, LE BLACK-ROT
ET AUTRES
MALADIES CRYPTOGAMIQUES

EFFICACITÉ ABSOLUE - PURETÉ
DISSOLUTION INSTANTANÉE - ADHÉRENCE
NE TOURNE PAS - NE BRULE PAS
QUALITÉ EXTRA

Demandez la notice spéciale n° 1
envoyée gratuitement

GARRIGUE & CHALLOU, Agents généraux, Bordeaux

LA GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique

SULFATE DE CUIVRE

Neige et Cristaux. Haute pureté 99-100 %
correspondant à 25, 20-25, 30 %
de cuivre métal

Bouillies cupriques
Arséniate de plomb

en pâte et en poudre

Sulfate de Nicotine 40 %
Stéatites cupriques

BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE

garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE

tétracuivrique

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

CONTRE LE MILDIOU

EMPLOYEZ LE

Soufre Sulfaté « Sulfurol »

Impalpable et Mouillable
s'utilise indifféremment à Sec ou en Bouillie

Moins de 3 à 5 pour cent de refus au tamis maille 200
Totalité du soufre soluble dans le sulfure de carbone

AVANTAGES

Finesse extrême
Mouillabilité naturelle

Maximum d'adhérence
Très actif
Ne cause pas de brûlures
Evite la pourriture des grappes

TOUS LES PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES CULTURES
ET LA CONSERVATION DES RÉCOLTES

Mines de Soufre d'Apt

LES SEULES EN EXPLOITATION DANS LE VAUCLUSE

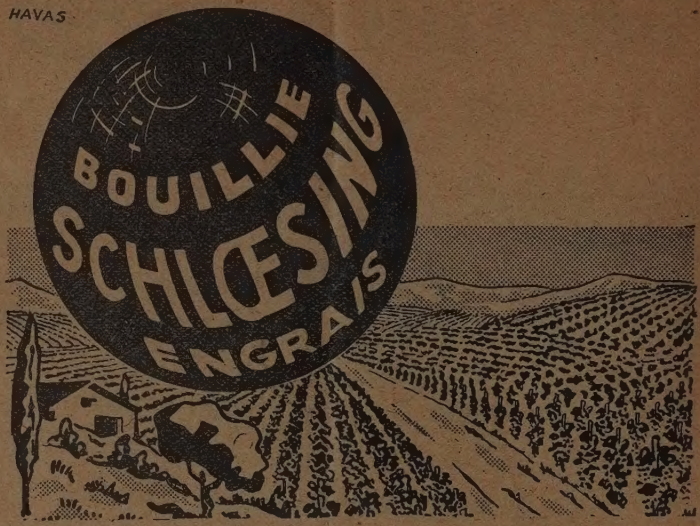
SIÈGE SOCIAL : 5, rue de Nîmes. — **ARLES** (B.-du-Rh.)
Téléphone 2-16 et 6-66 Télégr. SULFUROL-ARLES

Exigez le mot MINES

COGNAC

HENNESSY

HAVAS



BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre métal

CUPRO-ARSENICALE pour vignes et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

CUPROSTEATITE SCHLŒSING

Polysulfor, bouillie sulfocalcique *très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

USINES SCHLŒSING FRÈRES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels

TOURNISSAC

BÉZIERS (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac

à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides
Poudres Cupro-Insecticides
Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC

Vinificateur par excellence

Dosages et provenances rigoureusement garantis

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES

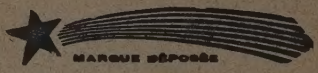
R. C. B. 50

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français



Téléphone : 21-21

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 506 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus. sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Maison Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France